REVUE DE VITICULTURE

UNE SOLUTION DEFINITIVE DES CRISES VITICOLES (1)

Une fois obtenue la stabilisation du marché dans les conditions du vignoble existant, compte tenu de l'accroissement de production qu'il peut comporter, pour les raisons indiquées précédemment, il faudra éviter qu'une production excessive, que de nouvelles plantations, faites à la faveur de la bonne tenue des cours des vins vers laquelle tendent les efforts actuellement poursuivis, pourraient donner, ne vienne accroître démesurément les quantités à bloquer chaque année et ne fasse craquer tout le système, apportant un trouble particulièrement grave dans le marché.

Pour obtenir un pareil résultat, il sera indispensable de freiner les plantations de nouveaux vignobles en limitant le bénéfice à attendre de leur exploitation par le prélèvement d'un impôt à la production, d'autant plus élevé que celle-ci sera plus forte, par hectare ; la formule de cet impôt devra, à notre avis, être établie de manière à ne laisser pratiquement possible que la culture des vignobles à moyen ou faible rendement donnant des vins de bonne ou d'excellente qualité.

A cet égard, la formule du projet de loi est absolument inacceptable car elle rendrait impossible l'exploitation de ces derniers vignobles dont le rendement net par hectare restera, dans le régime des cours normaux des vins à établir, inférieur à l'impôt annuel de 5.000 francs par hectare qui est proposé, tandis qu'elle laisserait encore avantageuse la culture des vignobles à très fort rendement dont le produit net peut atteindre des chiffres supérieurs au montant de l'impôt. A titre d'exemple, un vignoble produisant 150 hectos d'un vin de 8 degrés donnerait, au cours de 15 francs le degré, un revenu brut de 18.000 francs ; sa dépense d'exploitation, d'environ 8.000 francs par hectare, laisserait un bénéfice de 10.000 francs ; l'impôt de 5.000 francs prélevé, il resterait encore au producteur un revenu de 5.000 francs.

Sous la forme forfaitaire que lui a donnée le projet de loi, l'impôt sur les plantations irait donc à l'encontre du but poursuivi, que le projet énonce explicitement dans son exposé des motifs, de restreindre les gros rendements qui sacrifient la qualité à la quantité, ou en tout cas, de ne pas les développer.

A un autre point de vue, du reste fort important, cet impôt est, dans sa forme, également condamnable. Rendant pratiquement impossible toute plan-

(1) Voir *Revue*, n° 1900, page 369.

tation de vignobles à moyen ou faible rendement, il conduirait, en effet, à ce résultat que, dans les régions où seuls des vignobles de cette nature peuvent être constitués, les viticulteurs seraient atteints dans leur droit de propriété au point de ne plus pouvoir l'exercer que dans une très faible limite (plantation d'un hectare tous les cinq ans). Ce serait là un effet de la loi dont la gravité apparaîtra à tous ceux qui estiment, comme nous-mêmes, que le droit de propriété est sacré et qu'il faut, plus que jamais, le préserver. Au surplus, ne tomberait-on pas dans l'erreur en interdisant, en fait, les plantations, donc toute production de nouvelle richesse, dans des sols pauvres où seule la culture de la vigne peut être rémunératrice, alors surtout que grâce aux mesures précédemment indiquées, distillation et concentration des moûts, il sera possible de réduire, dans l'avenir et dans une proportion fort importante, à la demande du marché, les quantités de vins à lui apporter. Laissons donc produire du raisin mais disons au producteur qu'il pourra, s'il fait du vin avec ce raisin, n'avoir pas la liberté de le vendre sans restriction.

Pour laisser possibles les plantations des vignobles à moyen ou faible rendement, nous proposons de faire l'impôt progressif, en fonction de la production du vignoble nouveau, de manière que le bénéfice donné par son exploitation soit maximum pour un rendement à l'hectare oscillant autour de 70 à 80 hectolitres, et qu'il diminue au fur et à mesure que le rendement s'élève. Ce résultat sera obtenu par la formule suivante comportant par hectare :

1° une taxe à la plantation, de 5.000 francs par exemple ;

2° une taxe annuelle de :

50 francs par hectolitre récolté au-dessus de 50 jusqu'à 75 ;

75 francs par hectolitre récolté de 76 à 100 ;

100 francs par hectolitre récolté au-dessus de 100.

Il est en effet facile de calculer que, pour des rendements respectifs de 50, 75, 100, 150 et 200 hectolitres par hectare, l'application de cette formule surchargera les frais d'exploitation du vignoble de 0,1250, 3125, 8125 et 13125 francs et réduira d'autant les bénéfices, pour les ramener à des chiffres voisins de 2750, 4000, 3850, 4000 et zéro par hectare (dans l'hypothèse probable où la stabilisation du marché du vin ferait osciller les prix autour de 15 francs le degré, soit 5 à 6 fois les prix d'avant-guerre).

D'autre part, cette formule ne prête pas à la critique que nous avons faite de celle du projet de loi concernant le droit de propriété puisqu'elle laisse à tout propriétaire le droit de planter de la vigne et, pratiquement, celui de constituer un vignoble à moyen rendement ; la réserve mise à l'exercice de ce droit, qui résulte de l'importance du chiffre de l'impôt pour des vignobles à rendements élevés, est vraiment bien légère ; elle est dictée par la nécessité qu'impose l'intérêt de la collectivité des viticulteurs de rendre impossible, en fait, la création de nouveaux vignobles à rendement excessif.

L'application de notre formule sera évidemment moins simple que celle de la formule forfaitaire du projet de loi, mais elle n'offrira cependant aucune difficulté sérieuse. En effet, pour un vignoble entièrement nouveau, la base de l'impôt sera la déclaration de récolte ; c'est une base précise et sur laquelle toute

fraude, tendant à réduire la matière imposable, ne sera pas possible ; pour un vignoble planté en agrandissement d'un vignoble préexistant, l'impôt pourra être basé sur le rendement moyen de l'ensemble et perçu à partir de la quatrième année suivant la plantation. L'évaluation de la matière imposable ne sera qu'approximative, mais, combien d'impôts ne reposent pas sur des bases plus certaines.

Des deux moyens de fraude que nous avons précédemment indiqués, mouillage et sucrage, le premier est assez malaisé à juguler complètement. Tant que le négociant offrira au producteur, comme il l'a fait au cours de ces dernières années, un prix au degré d'autant plus élevé que le poids alcoolique du vin sera moindre, le producteur peu scrupuleux restera incité à mouiller ses moûts, si du moins ils pèsent suffisamment, en vue de les ramener au poids qui lui donnera, compte tenu de l'augmentation de volume que le mouillage apportera, la plus forte recette. Dès lors, il sera fort difficile de supprimer le mouillage ; toutefois, il apparaît comme possible d'en réduire la pratique. Le blocage contribuera en effet, dans certains cas, à le restreindre par ce double motif qu'il entraînera quelques sujétions pour le producteur dont le rendement du vignoble dépassera le maximum limite, et qu'il fera courir quelque risque à celui dont les vins, trop mouillés et anormaux, seraient d'une conservation douteuse jusqu'à la prochaine récolte ; l'exigence d'un minimum de qualités substantielles, prévu par le projet de loi, aura également pour effet d'empêcher de trop fortes additions d'eau aux moûts dont la teneur en sucre ne sera pas élevée. Les freins ainsi créés agiront, semble-t-il, d'une manière assez énergique pour laisser espérer que, si la pratique du mouillage se perpétue, elle n'accroîtra plus, dans l'avenir, la production naturelle que dans une proportion bien moindre qu'aujourd'hui.

Quant au sucrage, il serait facile sinon de le supprimer tout à fait, du moins de le restreindre. Si le producteur a en effet recours au sucrage, c'est qu'il trouve son compte dans l'opération. Or, le bénéfice qu'il réalise n'existe qu'à raison du prix de revient du degré d'alcool par rapport au prix de vente du degré de vin auquel le sucre est incorporé. Pour le réduire dans une mesure telle que l'opération ne soit plus intéressante, il suffirait d'augmenter la taxe sur les sucres de vendange de manière que le prix de revient du degré d'alcool soit à peu près le même que le prix de vente normal du degré de vin, qui peut être raisonnablement fixé comme nous l'avons indiqué plus haut à une quinzaine de francs. Il faut pratiquement 2 kilogs de sucre pour faire un degré d'alcool. Le prix du kilog de sucre est de 4 fr. 50 et la taxe actuelle de 1 fr.; triplée, cette taxe, ajoutée au prix du sucre, donnerait un prix de revient de 15 francs pour le degré d'alcool. Alors, le sucrage déclaré serait en partie abandonné parce que l'opération ne serait plus payante, et si le sucrage restait limité aux additions de sucre clandestines qui ne peuvent se faire que par petites quantités et aux opérations destinées à améliorer les vins de certaines régions, il n'aurait plus qu'une répercussion bien minime sur le volume des récoltes.

Les producteurs qui n'ont recours au sucrage que dans le but d'améliorer leur vin sans en accroître la quantité ne pourraient trouver légitimement le motif de se plaindre dans l'élévation de la taxe sur les sucres puisqu'aussi bien ils

ont dans la plus-value qui résulte de l'amélioration de leur vin la juste contrepartie à la dépense de l'opération ; ils ne peuvent, au surplus, raisonnablement prétendre tirer profit du sucrage, du seul point de vue de l'élévation du degré alcoolique obtenu par l'emploi d'une matière étrangère au vin. Pourquoi d'ailleurs, si la nécessité de sucrer certaines vendanges est admise, ne pas faire l'opération au moyen de sucre de raisin ? Pourquoi ne pas recourir à la concentration des moûts afin d'obtenir les teneurs en sucre plus élevées qui permettraient de produire des vins plus alcoolisés que ceux naturellement récoltés dans des régions où le soleil mûrit moins complètement le raisin que dans d'autres ? L'emploi de moûts concentrés donnerait au vin, suivant la définition légale, son véritable caractère de *produit de la fermentation du pur jus de raisin* dont on s'écarte dès lors qu'on y ajoute du sucre de betterave ou du sucre de canne.

Des essais de vinification par concentration des moûts poursuivis en Bourgogne ont donné d'excellents résultats ; les vins obtenus ont été reconnus supérieurs à des vins de même provenance chaptalisés au moyen de sucre ordinaire. Et cela n'a certes rien de surprenant. Il serait donc de l'intérêt bien compris des producteurs, qui désirent améliorer la qualité de leur vin, de s'orienter de plus en plus vers la concentration des moûts. Nous trouvons là un motif de plus pour préconiser cette opération qui aurait par ailleurs, ainsi que nous l'avons exposé plus haut, l'avantage de réduire le volume des récoltes.

***

En résumé, l'organisation du marché des vins en vue de sa stabilisation définitive nous paraît réclamer les mesures suivantes :

a) Blocage d'une partie des récoltes excédentaires afin de ne laisser apporter sur le marché que les quantités de vins nécesssaires pour équilibrer la consommation et report, d'une année sur la suivante, des excédents bloqués ;

b) Limitation, s'il y a lieu, des quantités de vins bloquées à un maximum, à déterminer, et distillation des excédents ;

c) Faculté d'utiliser, dans chaque domaine, l'alcool ainsi produit au vinage à la cuve des vins résoltés l'année suivante ;

d) Concentration des moûts d'une teneur en sucre insuffisante ; utilisation de ces moûts dans le domaine qui les a produits ;

e) Contrôle sévère des déclarations de récolte ;

f) Institution d'un impôt sur les plantations nouvelles aménagé de manière que la charge correspondante ne frappe par les vignobles à faible rendement, et rende, en fait, impossible celle des vignobles à grand rendement ;

g) Fixation de la taxe sur les sucres employés en vinification à un chiffre tel que le prix de revient du degré d'alcool soit porté à 15 francs environ, prix normal du degré de vin.

Quant aux autres mesures que comporte le projet de loi concernant l'impôt sur la production des vignobles à gros rendement et la composition des vins normaux, elles sont également recommandables car elles agiront dans le même sens que les précédentes pour faciliter l'équilibre du marché ; l'impôt sur la production des vignobles à gros rendement tendra à la restreindre en même

temps qu'il donnera des ressources pour entreprendre une propagande fort opportune en faveur du vin français ; les conditions édictées pour la composition des vins normaux seront également de nature à diminuer les rendements des vignobles qui, trop poussés, produisent des vins ne possédant pas les qualités substantielles voulues, et à restreindre le mouillage des moûts.

Tel est l'ensemble des mesures qui nous paraissent susceptibles de remédier d'une manière définitive à la situation d'un marché rempli d'incertitudes, d'une exceptionnelle instabilité, dont les cours, variables à l'excès, sont pour l'industrie vinicole la source de malaises ou de crises périodiques. Nous voulons espérer que le législateur, parfaitement informé de la gravité de la question, saura établir, sur des bases rationnelles et solides, l'organisation de cet important marché, afin d'éviter le retour de circonstances qui l'ont souvent et tout récemment encore si profondément troublé.

JACQUES PAUL.

ANNEXE

Application du blocage à la période décennale 1920-29

Nous nous proposons d'exposer ci-après les résultats qu'aurait donnés, au cours des dix dernières années, l'application du blocage opéré dans les conditions que nous venons d'indiquer. Chacun pourra ainsi se faire une idée précise du système que nous avons conçu et en apprécier la valeur.

Les ressources du marché sont données, pour chaque année, par les quantités de vins produits en France diminuées de la consommation en franchise et les importations en provenance de l'Algérie notamment et des autres pays.

La production des vins en France a été évaluée d'après les déclarations de récolte ; il est notoire que celles-ci sont toujours un peu plus fortes que les quantités effectivement récoltées ; il est vrai que bon nombre de petits producteurs ne font pas de déclaration ; mais les quantités de vins, d'ailleurs assez faibles, qui échappent à cette formalité sont consommées ou même vendues en franchise ; elles restent hors marché et n'ont pas dès lors à entrer en ligne de compte dans nos évaluations. Il y a lieu, dans ces conditions, de faire subir aux quantités déclarées un certain abattement pour ne pas être conduit à prendre, pour évaluer les productions annuelles, des chiffres excessifs. Fixé à 2 % des quantités déclarées, cet abattemnet nous a donné des chiffres de production très voisins des chiffres réels car, dans la comparaison que nous faisons plus loin entre les ressources et les besoins du marché pour la période considérée, nous arrivons à un stock en 1929 de 10 m. 4, de même importance que celui dont on a apprécié, par ailleurs, l'existence après la récolte de 1929.

La détermination de la consommation en franchise appelle une observation. Cette consommation est variable, dans de larges limites, avec la production, plus faible quand celle-ci est peu abondante, plus forte quand la production est plus élevée. Une étude, publiée par le *Midi Vinicole*, en a établi, année par année, les chiffres sur des bases qui paraissent acceptables ; de 10 m. 2 hectolitres pour l'année 1926 dont la récolte, au cours de la période envisagée, a été la plus faible (38 m. 8 hl.), la consommation en franchise est passée à 21 m.

5 hectolitres pour l'année 1922 dont la récolte a été la plus abondante (67 m. 8 hl.). Ce sont les chiwres donnés dans cette étude que nous avons pris pour fixer la part de la production consommée en franchise.

Les besoins du marché sont représentés par la consommation taxée et les exportations ; les quantités en sont exactement connues.

Ayant ainsi les éléments des ressources et des besoins du marché pour les diverses années de la période 1920-29, nous avons pu en établir les chiffres et les insérer dans le tableau ci-après qui comprend également les excédents et les déficits annuels.

ANNÉES	Production en France. millions d'hectolitres.	Consommation en franchise.	Production nette.	Importations.	Montant des ressources.	Consommation taxée.	Exportations.	Montant des besoins.	Excédents.	Déficits.	Excédents et déficits annuels.
1920.....	57,2	15,8	41,4	5,4	46,8	44	1,8	45,8	1,0		»
1921.....	44,1	10,9	33,2	5,4	38,6	44,5	1,7	46,2		7,6	»
1922.....	67,8	21,5	46,3	8	54,3	48,8	1,1	49,9	4,4		4,4
1923.....	55,8	15	40,8	8,1	48,9	48,5	1,5	50		1,1	3,3
1924.....	65,9	20,4	45,5	9,1	54,6	50,3	2,2	52,5	2,1		5,4
1925.....	61,2	16,7	44,5	8,5	53	53,4	1,5	54,9		1,9	3,5
1926.....	39,8	10,2	29,6	10,7	40,3	43,4	1,8	45,2		4,9	1,4
1927.....	48,2	13,4	34,8	10	44,8	43,5	1,5	45		0,2	1,6
1928.....	56,8	15,5	41,3	11,7	53	46,2	1	47,2	5,8		4,2
1929.....	61,6	17 (évaluée)	44,6	11,7	56,3	49,1 (évaluée)	1	50,1	6,2		10,4
									19,5	15,7	
									3,8		

En comparant les totaux des excédents d'une part et des déficits d'autre part, on voit que pour la période décennale envisagée, les excédents des ressources de certaines années ont dépassé de 3 m. 8 hectolitres les déficits des autres. Cette différence, qui fait ressortir à 380.000 hectolitres seulement l'excédent moyen annuel des ressources du marché, permet de conclure, en toute certitude, que sans le mouillage et le sucrage, les récoltes auraient été insuffisantes pour satisfaire à la consommation. Ceci pour observer que des plantations de vignes peuvent être envisagées sans risque d'alourdir, par leur production, le marché, à condition que la fraude soit sérieusement jugulée.

Pour suivre l'application de notre système, il convient de partir de l'année 1922 qui est venue après une année dont la récolte, fortement déficitaire, a dû être comblée par les stocks des récoltes précédentes et qui a remis le marché en équilibre.

L'excédent de 4 m. 4 hectolitres de la récolte de 1922 aurait été bloqué ; il serait tombé, en 1923, à 3 m. 3 ; puis, l'abondante récolte de 1924 l'aurait relevé à 5 m. 4 ; en 1925, la quantité bloquée se serait abaissée à 3 m. 5 ; au cours des deux années suivantes, déficitaires, on aurait dû prélever sur le stock normal à la propriété, 1 m. 4 et 0 m. 2 hectolitres. En 1928, l'excédent aurait permis de reconstituer ce stock et laissé 4 m. 2 hectolitres à bloquer. Enfin,

la récolte de 1929, fortement excédentaire, aurait nécessité le blocage de 10 m. 4 hectolitres, mais celle de 1930, très déficitaire, aurait résorbé cet excédent sans difficulté.

Ainsi, dans la période 1920-29 et malgré la production artificielle due au mouillage et au sucrage, l'équilibre du marché aurait pu être obtenu par simple report des excédents des récoltes abondantes sur les déficits des récoltes insuffisantes, sans recours à la distillation, au vinage ou à la concentration de moûts. Avec le blocage, l'équilibre aurait été réalisé et maintenu de façon complète. Sans doute, en 1929, la question de distiller une fraction de l'excédent bloqué, fort important, aurait dû se poser. Si l'on avait fixé à 10 millions d'hectolitres le maximum des quantités bloquées, la distillation aurait porté sur 800.000 hectolitres et produit 65.000 hectolitres d'alcool dont le poids sur le marché eût été bien léger. Les résultats de la dernière récolte montrent qu'un tel maximum de 10 millions d'hectolitres n'aurait rien d'excessif ; il ne représenterait au surplus que la moitié environ de la différence entre les qualités des deux récoltes extrêmes de la période 1920-29.

JACQUES PAUL.

ACTUALITÉS

Déclarations de récolte dans les quatre départements gros producteurs du Midi (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La récolte en Mâconnais et Beaujolais. — La vente des vins des Hospices de Beaune et la Paulée de Meursault (P. M.). — La Chambre de commerce du Havre et les relations franco-espagnoles (H. J.). — Le Conseil général de l'Allier et le projet de loi sur les vins (H. J.). — Désacidification des moûts. — Les livraisons obligatoires d'alcool de vin et la C. G. V. (H. J.). — Réorganisation du service de la répression des fraudes. — Bibliographie.

Déclarations de récolte dans les quatre départements gros producteurs du Midi. — Le *Journal officiel* du 27 novembre a publié les chiffres suivants pour l'Aude, le Gard, l'Hérault et les Pyrénées-Orientales : surfaces en vignes : 450.430 hectares en 1930, soit 10.101 de plus qu'en 1929.

Stocks à la propriété : 2.389.415 hectolitres, soit 256.265 hectolitres de moins qu'en 1929 :

Vins produits : 19.304.810 hectolitres, contre 26.934.106 hectolitres en 1929, soit 7.629.296 hectolitres de moins en 1930.

Nous avons donné dans nos précédents numéros, les chiffres relatifs aux productions de chacun de ces quatre départements.

Le total des ressources est de 21.694.225 hectolitres en 1930, contre 29.579.786 hectolitres en 1929, soit une diminution de 7.885.561 hectolitres. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Notre région est vraiment favorisée cette année par un automne qui permet les travaux et les cultures du vignoble sans interruption.

Contrairement à l'Algérie où une sécheresse intense contrarie les labours et les façons culturales, notre Languedoc a reçu assez d'eau depuis les vendanges, pour faciliter le travail des terrains fortement tassés par les grosses et persistantes pluies de l'hiver dernier, du printemps et même d'une bonne partie de l'été.

Aussi d'activité est grande dans le vignoble, dont les travaux n'avancent pas malgré le beau temps, par manque de main-d'œuvre agricole.

A Paris et dans certaines villes industrielles, le travail est au ralenti et quelques chômages se dessinent. Pourquoi, au lieu de maintenir dans les grandes villes des ouvriers non mariés par des secours de chômage, ne les dirige-t-on pas dans les campagnes rurales où les bras manquent ?

Il y aurait double avantage. Les contribuables n'auraient pas à supporter des frais de chômage, et l'agriculture bénéficierait du travail de ces ouvriers momentanément sur le pavé.

Voyons, Messieurs les parlementaires, et les présidents des grandes associations agricoles et viticoles : un peu plus de travail pratique, utile à l'agriculture et à la viticulture en général !

Arriverons-nous un jour à cela ? Nous en doutons avec la mentalité d'après-guerre !

Mais revenons un peu à nos travaux pratiques effectués en ce moment dans le vignoble.

Les feuilles sont tombées et tous les travaux peuvent maintenant s'effectuer. On peut même, mettre en place les racinés. Nous recommandons de le faire dans les vignes vieilles où les ceps qui ont dépéri doivent être remplacés. Bien entendu, lorsque les trous de remplacement ont été faits avant la chute des feuilles afin de bien voir les ceps malades à enlever.

Quant aux plantations de nouvelles vignes, il est préférable à notre avis, d'attendre encore un peu.

Malgré la théorie qui se raisonne pourtant, donnée dans les Ecoles d'agriculture, et consistant à mettre les plants racinés en place de bonne heure ; nous avons constaté depuis quelques années, par la pratique, que des vignes plantées au début du printemps ou à la fin de l'hiver étaient bien plus jolies que celles plantées à l'automne, à condition bien entendu, de renouveler souvent les cultures superficielles d'été.

Dans les plantations, éviter de mettre les racinés trop profonds, mais ne pas craindre en préparant le terrain, de le remuer profondément. Les trous de remplacement doivent être profonds. Tomber une bonne couche de terre de la surface au moment de la mise en place des racinés. Veiller à ce que les ouvriers agricoles ne placent pas le plant raciné, sur la surface dure du fond du trou, comme ils le font souvent malgré les indications du propriétaire viticulteur. Nous avons constaté la chose par nous-mêmes souvent :

La terre doit adhérer aux racines, mais éviter de piétiner fortement comme le font certains ouvriers avec leurs gros souliers ferrés. Si la terre est un peu trop humide et argileuse, le piétinement trop fort provoque un durcissement tel que l'air ne pénètre pas et les radicelles se développent difficilement. La plante souffre et dépérit quelquefois.

Surveiller la taille qui doit s'effectuer avec des instruments bien tranchants. Eviter de mâcher le bois et faire le moins possible de plaies. Ne se servir de la petite scie que lorsque le sécateur ne peut absolument pas enlever le bras trop gros.

Nous voyons trop d'ouvriers agricoles abuser de la scie, ce qui affaiblit les ceps et souvent cause leur dépérissement. L'esca atteint surtout les ceps où l'on a fait des plaies avec la scie.

Les fumures ne doivent pas être négligées cette année pour remonter les vignes affaiblies par les attaques de Mildiou.

Fumer rationnellement et pas trop en retard.

En dehors des fumiers de ferme que le viticulteur fait lui-même, s'adresser à des maisons sérieuses pour l'achat des engrais dits complets. Dans ces dernières années, il s'est créé des marchands d'engrais un peu partout.

On peut bien avoir recours à l'analyse pour se garantir des fraudes ; mais les précautions à prendre sont si compliquées que la plupart des viticulteurs renoncent à faire analyser leurs engrais. Les fabricants le savent bien. Dans le cas où l'on voudrait faire l'analyse, nous recommandons de prélever les échantillons en présence du vendeur et de dresser un petit procès-verbal de prélèvement.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les transactions continuent à être très calmes dans les marchés de la dernière semaine.

L'extérieur ne veut pas faire d'achats.

Il s'est pourtant traité quelques petites affaires dans les environs de Montpellier.

2.500 hectos environ de blanc provenant de raisins blancs se sont vendus sur la base de 20 francs le degré, vins de 10° à 10°5. Pour des blancs, le prix n'est pas très élevé.

3.000 hectos de rouges bien constitués et brillants de 8°9 à 19 fr. le degré ;

1.000 hectos de rouge supérieur de 10° à 20 fr. le degré logé.

Il se fait quelques achats à 17 et 18 fr. le degré.

Dans les derniers soutirages, on a constaté quelques vins avariés au contact de l'air. On les a envoyés à la chaudière qui paie maintenant à raison de 10 fr. à 10 fr. 50 le degré au lieu de 11 francs qui était le cours des semaines précédentes.

En résumé, toujours un grand calme dans les transactions. C'est d'ailleurs ce que nous avons toujours prévu dans nos communiqués, parce que la propriété mal renseignée par les bureaux des associations et les journaux régionaux, n'ont pas voulu vendre au commerce au moment de la récolte aux prix rémunérateurs offerts à ce moment.

Les déclarations de récolte des quatre départements gros producteurs : Hérault, Aude, Gard, Pyrénées-Orientales, accusent ensemble, un déficit de 8 millions environ.

Ce sont nos prévisions. Tandis que les associations et les journaux politiques avaient fait prévoir aux viticulteurs méridionaux, un déficit de 9 à 10 millions d'hectolitres.

Les vins d'Algérie, d'Espagne et d'Italie pour les rouges continuent à alimenter le commerce de Paris et du Nord de la France.

Les vins blancs de Grèce viennent concurrencer nos vins blancs de choix du Midi. On dit que cette concurrence est favorisée par ceux qui sont chargés de nous défendre.

La Commission interministérielle de la viticulture s'est réunie.

Elle a parlé d'une somme de 15 millions prise sur l'équipement national, pour doter un nouvel organisme destiné à faire la propagande pour le vin. Organisme composé surtout de parlementaires.

Dans ces conditions, nous sommes fixés sur l'usage de ces 15 millions que les contribuables viticulteurs et autres sueront.

Les Comités de propagande pour le vin de Nîmes et de Béziers qui se proposaient de faire de si belles choses, sont enfoncés. Pendant ce temps, on continuera à payer les droits excessifs de circulation de 15 fr. par hecto.

On aura à supporter les taxes de l'Etat sur les transports des vins. On paiera le chiffre d'affaires excessif sur les vins.

On pourra toujours faire des vins de sucre dans certaines régions.

On fera des piquettes sous prétexte de consommation familiale, etc., etc.

Les viticulteurs se laissent endormir par ces réunions à grand fracas de commissions interministérielles et interparlementaires, tandis que les questions vitales pour la viticulture qui consistent à réduire les charges exceptionnelles que supporte le vin continuent à être négligées.

Pour satisfaire quelques grosses firmes, les vins étrangers continuent à jouir de certains avantages qui leur permettent de venir concurrencer notre production nationale.

Le tort de tout cela, c'est l'habitude du Français de s'adresser à l'Etat pour tout et en toute circonstance.

On aurait beaucoup plus de force si on ne demandait à l'Etat que ce qui le concerne exclusivement.

Nos grandes associations économiques et viticoles font faillite et abdiquent en faveur de l'Etat.

Quelques dirigeants font cela par calcul d'intérêt personnel, sacrifiant l'intérêt général. — E. F.

La récolte en Mâconnais et Beaujolais (Extrait du rapport du jury du concours de vins organisé à Mâcon le 23 novembre dernier) :

« La récolte des vins de 1930, en Mâconnais et en Beaujolais, s'est ressentie des mauvaises conditions climatériques que nous avons eu à supporter depuis le printemps jusqu'aux vendanges.

« Cette situation est due d'abord aux gelées printanières qui ont fait beaucoup de mal, à quelques orages de grêle qui ont dévasté certaines parties du vignoble, et surtout aux maladies cryptogamiques, qui, malgré les sulfates et les soufrages répétés, ont fait des dégâts considérables, surtout dans les vignes qui avaient été éprouvées par la gelée ; le Mâconnais tout particulièrement a été très maltraité, ainsi que les plaines du Beaujolais et la mi-côte, seuls, les coteaux supérieurs qui avaient échappé à la gelée ont pu sauver une partie de leur récolte, grâce à l'activité des viticulteurs qui n'ont pas ménagé les traitements cupriques.

« Dans l'ensemble, à l'exception de quelques communes privilégiées, surtout dans les côtes beaujolaises où on rencontre des cuvées assez bien réussies, la quantité pour les vins rouges est très inférieure à celle des années précédentes et les déclarations de récolte qui doivent être publiées incessamment accuseront certainement un déficit qui se traduira probablement par les 2/3 environ de la récolte de l'an dernier.

« Au point de vue de la qualité, elle ne peut se comparer à celles des deux années antérieures, les vins sont d'un faible degré, manquent de couleur, accusent une certaine verdeur tout en étant droits et nets de goût, et on estime qu'après les premiers soutirages, ils donneront certainement une meilleure impression ; en tout cas, on peut considérer qu'ils seront de bonne tenue. »

La vente des vins des Hospices de Beaune et la Paulée de Meursault. — Le dimanche 16 novembre a été effectuée, à Beaune, dans le cellier de l'Hôtel-Dieu, la vente des vins fins de la récolte 1930 et de l'eau-de-vie de marc des Hospices de 1929.

Une assistance nombreuse était bien à cette vente, mais il y avait beaucoup plus de curieux que de candidats acheteurs. Les enchères n'ont pas eu l'animation constatée les années précédentes ; les prix atteints par les cuvées s'en sont fortement ressentis.

Les prix les plus élevés, qui sont cependant restés inférieurs à la moitié de ceux atteints en 1928, ont été de 10.000 francs la queue (5.000 francs la barrique de 228 litres), et les prix les plus bas de 3.300 francs la queue (720 francs l'hectolitre environ). C'est un Corton qui vient en tête (cuvée Docteur Peste), puis les cuvées de Beaune des Dames Hospitalières, de Guigone de Salins, Estienne, une cuvée de Savigny et Vergelesses (Forneret), une cuvée de Pommard (Billardet), etc... une cuvée de Meursault et Monthelie, une de Volnay (Blondeau), et une d'Auxey-Duresses (Boillot), donnant, pour les vins rouges, un total de 665.450 francs pour 603 hectolitres, soit environ une moyenne de 1.100 francs l'hectolitre.

L'an dernier, les vins rouges, moins abondants, avaient donné 1.601.900 francs.

Les vins blancs, 63 hectolitres 84 litres seulement, ont produit 63.200 fr., soit environ 1.000 francs par hectolitre. Le prix le plus élevé a été obtenu par une cuvée de Meursault-Charmes (de Bahèzre de Lanlay) vendue à 6.200 francs la queue. Les eaux-de-vie ont produit 40.812 francs pour 19 hectolitres 38, soit environ 2.150 francs l'hectolitre.

Les causes des prix bien inférieurs à ceux des récoltes antérieures sont de divers ordres. D'abord la crise générale qui fait que la clientèle riche des hôtels et des restaurants boude ; le manque de confiance dans l'avenir ; l'absence des enchérisseurs habituels ; aussi, et peut-être surtout, la qualité inférieure des vins récoltés dans cette année calamiteuse.

Le jury de la 67e Exposition des vins de Bourgogne, tenue au même instant à Beaune, a donné l'appréciation suivante :

« La qualité des vins de 1930 s'est ressentie des mauvaises conditions climatériques que nous avons subies.

« De ce fait, ils manquent généralement de couleur. Ils accusent une certaine verdeur, tout en étant très droits et non dépourvus de finesse.

« Ils sont nettement inférieurs à ceux des années 1928 et 1929, mais supérieurs à ceux de 1927.

« La quantité pour les vins rouges est inférieure à celles des deux années précédentes.

« Pour le Beaujolais, le Mâconnais, le Chalonnais, la récolte est très déficitaire.

« Pour les vins blancs (y compris ceux de l'Yonne), le déficit est également très appréciable, mais la qualité apparaît mieux réussie.

« Le jury se plaît à reconnaître l'activité des vignerons qui, grâce à des traitements répétés, ont pu sauver une partie de leur récolte. »

Le lendemain, lundi 17 novembre, avait lieu à Meursault la traditionnelle Paulée, ressuscitée par M. le comte Lafon, et organisée cette année encore par le Syndicat d'Initiative et de Tourisme de Meursault et pays environnants en Côte-d'Or, dont l'animateur parfait est M. Jacques Prieur. Cette fête gastronomique et viticole a eu le plus franc succès. Plus de 230 convives, propriétaires accompagnés de leurs collaborateurs, vignerons et cavistes, ont fait honneur au menu servi d'une façon digne d'éloges par Mme Daugier, de l'hôtel du Chevreuil. M. Gaston Gérard, maire de Dijon, haut commissaire du Tourisme, vint présider ces agapes, entouré des magistrats des communes de la Côte et des présidents de Syndicats viticoles ou commerciaux de la région. D'éloquents discours furent prononcés, à la gloire du vin de Bourgogne, du vin de Meursault en particulier. D'excellents conseils furent aussi donnés par M. Gaston Gérard, sur la façon de s'organiser pour mettre en valeur cette richesse nationale que sont les grands crus de la Côte.

Cette manifestation, si pittoresque, de la Paulée, fait honneur à Meursault et à la Bourgogne tout entière. — **P. M.**

La Chambre de Commerce du Havre et les relations franco-espagnoles. — La Chambre de commerce du Havre, dans sa séance du 30 octobre dernier, a envisagé les mesures prises par le gouvernement espagnol en juillet dernier (rétablissement du paiement en or des droits de douane pour 14 postes du tarif et relèvement des droits pour 46 positions du même tarif), et a considéré que ces mesures causeront un grave préjudice aux exportations françaises à un moment où celles-ci rencontrent déjà les plus grandes difficultés. La balance des échanges commerciaux franco-espagnols se traduira, en effet, à la fin de l'année par un déficit des exportations françaises.

D'autre part, une proposition a été faite tendant à établir une taxe compensatoire des changes, destinée à répondre aux mesures prises par le gouvernement espagnol, mais cette taxe ne constituerait pas un remède efficace à la crise actuelle des échanges franco-espagnols et risquerait, au contraire, de rendre plus tendus les rapports économiques entre les deux nations.

Enfin, le changement profond survenu dans la situation du marché des vins français permet d'envisager légitimement une sage modification de la loi du 1er janvier 1930 et notamment de l'article relatif à l'importation des vins étrangers.

En conséquence, la Chambre de commerce du Havre repousse toute idée d'établissement d'une taxe compensatoire des changes, mais demande qu'un nouveau traité de commerce soit établi au plus tôt avec l'Espagne, même au prix d'une modification de la loi du 1er janvier 1930, afin de faire cesser les procédés actuels restrictifs d'importation, dont fait usage le gouvernement espagnol, au détriment des industriels, des commerçants et des agriculteurs français et espagnols. — **H. J.**

Le Conseil général de l'Allier et le projet de loi sur les vins. — Dans sa séance du 23 septembre dernier, le Conseil général de l'Allier a pris position à l'égard du projet de loi sur les vins.

Il a remarqué, à ce propos, que le projet en question portait la plus grave

atteinte à la liberté de l'agriculture française, sans profit pour l'intérêt général ; d'autre part, il créait un véritable monopole du vin et instituait le régime du vin cher.

L'assemblée en question a donc protesté énergiquement contre la taxe de 5.000 francs par an et par hectare pour toute plantation nouvelle ; il a protesté, également, contre l'interdiction de planter tel cépage qui convient à un propriétaire de terrain.

Du reste, pour régulariser la vente des vins, les moyens à envisager sont nombreux : par des décrets bien appropriés, le gouvernement peut influer tant sur les transports que sur le coût des pièces de régie, en tenant compte des statistiques sérieuses pour faire augmenter ou diminuer le prix du vin. — H. J.

Désacidification des moûts. — Par arrêté du 6 novembre 1930, a été exceptionnellement autorisée jusqu'au 1er décembre 1930 l'addition de carbonate de chaux commercialement pur ou de tartrate neutre de potasse pur, aux moûts de raisins trop acides récoltés dans les départements ci-après : Ain, Côte-d'Or, Rhône, Saône-et-Loire, Yonne, Nièvre, Loire, Allier, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Cher, Loire-Inférieure, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vienne, Vendée, Deux-Sèvres, Jura, Savoie, Haute-Savoie.

Les livraisons obligatoires d'alcool de vin et la C. G. V. — Le Conseil d'administration de la Confédération Générale des Vignerons, réuni à Narbonne, le 17 août 1930, a adopté le vœu suivant :

« Considérant que la loi du 19 avril 1930, concernant les livraisons d'alcool, a reçu un commencement d'exécution et que d'importantes livraisons ont été faites à l'Etat par les viticulteurs en vertu de cette loi, qui avait pour objet de dégager le marché des excédents de la récolte 1929.

« Considérant que, par suite des attaques du Mildiou, la récolte de 1930 apparaît comme nettement déficitaire et inférieure aux besoins de la consommation ; que la situation à laquelle la loi du 19 avril s'est proposée de remédier, se trouve complètement transformée, et qu'il n'y a pas lieu de retirer du marché des quantités nécessaires à la consommation.

« Considérant, d'autre part, qu'il y aurait la plus grande injustice à exonérer d'une manière définitive les récoltants qui n'ont pas satisfait à la loi ; que du reste à la récolte déficitaire de 1930 peut succéder, peut-être à bref délai, une récolte surabondante qui exigera le dégagement du marché ;

« Emet le vœu que les prestations d'alcool prévues par la loi du 19 avril 1930 *soient suspendues* jusqu'à ce que le dégagement du marché devienne de nouveau nécessaire ». — H. J.

Réorganisation du Service de la répression des fraudes

(*Extraits du décret paru à l'*Officiel *du 2 août* 1930)

Article premier. — Le Service de la répression des fraudes comprend, indépendamment des autorités énumérées par le décret du 22 janvier 1919 :

Un inspecteur général, chef du Service.

Un personnel d'inspection composé de : 4 inspecteurs généraux, 12 inspecteurs principaux, 70 inspecteurs.

Un secrétariat composé de : 3 secrétaires rédacteurs, 6 secrétaires.

Indépendamment des fonctionnaires énumérés ci-dessus et dans la limite des crédits disponibles, il peut être recruté des auxiliaires temporaires pour les besoins du secrétariat de la répression des fraudes.

Tous ces fonctionnaires ou agents sont nommés dans les conditions et suivant les règles fixées par le présent décret.

Art. 2. — Les inspecteurs de la répression des fraudes, indépendamment des pouvoirs qui leur sont conférés par le décret du 22 janvier 1919, sont chargés, chacun dans les limites de compétence qui leur sont fixées par le ministre

de l'Agriculture, de rechercher et de constater les délits prévus par la loi du 1er août 1905 et les lois spéciales sur la répression des fraudes commerciales.

Ils procèdent à des enquêtes pour découvrir les auteurs de ces délits.

Ils renseignent le ministre de l'Agriculture au moyen de rapports périodiques, contrôlent les opérations effectuées par les agents locaux et fournissent, le cas échéant, aux divers Services administratifs, aux autorités judiciaires, aux tribunaux, aux associations et aux syndicats professionnels, toutes indications utiles sur l'application des lois, règlements et instructions concernant la répression des fraudes commerciales, notamment sur l'application :

De la loi du 1er août 1905, des lois complémentaires et des règlements d'administration publique sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et sur les falsifications des denrées alimentaires, boissons, produits agricoles :

De la loi du 14 août 1889 et des lois postérieures sur la répression des fraudes en ce qui concerne le vin, notamment des lois du 4 août 1929, du 1er janvier 1930 et du 19 avril 1930 ;

De la loi du 16 mars 1915 sur la prohibition de l'absinthe et des boissons similaires ;

De la loi du 6 mai 1919, modifiée et complétée par la loi du 22 juillet 1927, sur la protection des appellations d'origine ;

De la loi du 31 décembre 1922, article 9, portant interdiction de vendre des rhums et tafias de fantaisie ;

De la loi du 20 février 1928, réglementant l'emploi du mot « fine » dans le commerce des eaux-de-vie ;

De la loi du 4 mars 1928, concernant la répression des fraudes sur les liqueurs et sirops de cassis ;

De la loi du 4 août 1930 sur la vente des produits cupriques, anticryptogamiques.

Dans la limite des fonds de concours versés à cet effet et conformément aux dispositions de l'article 65 de la loi de finances du 27 février 1912, des inspecteurs pourront être détachés dans les conditions fixées par l'article 33 de la loi sur les pensions du 30 décembre 1913, et l'article 15 de la loi du 14 avril 1924 pour être commissionnés et agréés à la demande de syndicats agricoles et commerciaux, en vue de la surveillance de certains produits.

Des agents, pris parmi ceux que vise l'article précité de la loi du 27 février 1912, pourront, sans faire partie du cadre officiel, être chargés de fonctions spéciales, dans les conditions fixées par un arrêté du Ministre de l'Agriculture.

Art. 6. — Le secrétariat du Service de la répression des fraudes est chargé :

1° De centraliser tous les documents d'ordre administratif, législatif et judiciaire intéressant le fonctionnement dudit service ;

2° D'élaborer et de transmettre aux inspecteurs les instructions du Ministre de l'Agriculture ;

3° De fournir les renseignements et avis demandés au Service central par les diverses administrations, les tribunaux, les intéressés eux-mêmes sur les questions relatives à la répression des fraudes et l'état de la législation en cette matière ;

4° D'assurer, en ce qui concerne la protection des appellations d'origine, le Service d'enregistrement et de publicité des déclarations faites dans les mairies, conformément à l'article 11 de la loi du 6 mai 1919, ainsi que la perception des taxes prévues pour couvrir les frais de ce Service.

Bibliographie

La Science et le Bonheur, par Georges Lakhowsky, Gauthier-Villars, éd.

M. Georges Lakhowsky vient de publier en un volume des plus intéressants le résumé de ses précédentes études sur les ondes atmosphériques et leurs utilisations par les procédés imaginés par lui en la forme de colliers constituant des circuits oscillants. Nous avons signalé déjà dans la *Revue* un de ses précédents ouvrages « le Secret de la Vie ». Il en reproduit une partie dans son nouveau vo-

lume et entre autres choses intéressant plus particulièrement les vignerons, les tableaux indicateurs des concordances des années de grands vins avec les activités solaires nettement dénoncées par les nombres et l'importance des taches solaires.

En outre, M. Lakhowsky relate les nombreux cas d'amélioration de la santé des humains par l'application de ses colliers, et notamment les multiples paralysies et parfois disparitions complètes de phénomènes se rattachant aux accidents dus aux cancers.

Puis au point de vue de la biologie végétale, il enregistre les très intéressantes activations des germinations des blés, des betteraves par l'imposition a ces semis de circuits oscillants. C'est évidemment l'orée d'une possible révolution dans les cultures, sinon en pleins champs, mais des cultures horticoles, et aussi peut-être de celles spécialisées pour les sélections des bonnes espèces destinées à remplacer les semences usuelles encore trop répandues sans choix appropriées.

Bref, le nouveau livre de M. Lakhowsky qu'il fait précéder d'une curieuse préface dont nous conseillons vivement la lecture, constitue un véritable élément de documentaion scientifique et très probablement utilisable en pratique dans de nombreux cas, notamment pour l'amélioration et le rajeunissement de certains animaux domestiques tels, en particulier, les chevaux étalons de courses dont il rapporte les curieux et décisifs rajeunissements. — LABERGERIE.

*
* *

La vinification dans les pays chauds

Troisième édition, revue, augmentée et mise à jour, par J. DUGAST, Ingénieur agronome, ancien directeur de la Station Agronomique et Œnologique l'Alger, un volume 1/8° Jésus, de 400 pages, avec de nombreuses gravures. Broché : 40 fr., relié toile : 45 fr., aux Editions Aumeran : 8, boulevard Carnot, Alger.

Mise au courant des derniers perfectionnements de la science, cette nouvelle édition comporte notamment des additions importantes dans les chapitres relatifs à la fermentation et l'emploi de l'acide sulfureux.

Après avoir étudié la formation et le développement du grain de raisin, l'auteur le suit dans les diverses phases de la maturation et dans les transformations qu'il subit depuis la vendange pour composer le vin. La fermentation et les diverses causes qui peuvent en modifier la marche sont étudiées avec un soin particulier pendant son évolution.

Les différents matériels vinaires sont analysés et décrits ainsi que les méthodes de vinification en blanc, rouge, rosé. La fabrication des vins de liqueur et des mousseux, l'utilisation des sous-produits de l'industrie vinicole et la distillation font également l'objet d'un chapitre important.

Puis l'auteur étudie avec maîtrise les soins à donner au vin, les diverses maladies qui sont susceptibles de les altérer et les traitements appropriés.

Enfin, l'analyse et la détermination de la valeur des vins et les diverses lois ou décrets qui régissent la fabrication, la vente et la défense du vin.

Conçu avec les mêmes qualités de méthode et de clarté qui ont fait le succès des deux premières éditions, par un auteur ayant la double expérience de la théorie et de la pratique, ce livre aura sa place dans la bibliothèque de tous ceux qu'intéressent la fabrication et la conservation du vin.

*
* *

Les Vins français. — Notre spirituel confrère *Le Rire* vient de faire paraître un splendide numéro consacré spécialement aux *Vins français* et à la vigne. C'est la première fois, croyons-nous, que le talent de nos humoristes contribue à une propagande qui nous est chère. Pour un essai, conteurs et dessinateurs ont réussi un coup de maître. Ce numéro qui réunit une collaboration de derrière les « tonneaux » a un grand succès dans tous les milieux vinicoles.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 225 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 235 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 255 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 600 fr. à 630 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 670 fr. Picolo, 660 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 80 à 2 fr. 90. Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. ».

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 675 à 750 fr. Mâconnais, 600 à 650 fr. ; blancs, 700 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 500 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 525 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noad, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 16 fr. » à 17 fr. » le degré. Vins pour la distillerie, de 12 fr. » à 12 fr. 25 le degré. Trois-six de marc v., 1.220 à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, 1.325 à » fr.

Midi. — *Nîmes (24 novembre 1930).* — *Cote officielle :* Vins à enlever, de 18 fr. » à » fr. » le degré, vins logé de 20 fr. » à 21 fr. » le degré. Costières, de 20 fr. » à 21 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de 20 à 21 fr. le degré logé. Rosé Paillet, 20 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 625 fr. à 635 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 10 fr. 50 à » fr. » le degré.

Montpellier (25 novembre). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. » à 17 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 18 fr. à 20 fr. le degré. Rosé, de 19 à 20 fr. Blanc de Blanc, de 19 à 20 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à » ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (21 novembre). — Vins rouges 1930, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 19 fr. » à 20 fr. le degré. Blanc, 19 fr. » à 20 fr. 50 le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 30 novembre 1930. Vins nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. » suivant qualité et délai d'enlèvement avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (29 novembre 1930). — Vins, de 18 fr. » à 20 fr. » le degré, selon qualité et conditions de retiraison.

Carcassonne (29 novembre). — Récolte 1930, de 17 fr. 50 à 20 fr. le degré. Selon conditions, qualité et délai de retiraison.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 240 à 280 fr. ; B.-Rhin, de 220 à de 240 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, 300 à 320 fr. Vieux 1928 : 380 à 400, B.-Rhin 340 à 380. Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 158 fr. » à 161 fr.; orges, 77 fr » à 88 fr.; escourgeons, 69 fr. à 70 fr.; maïs, 75 fr. » à 80 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 65 fr. à 80 fr.; sarrasin, 70 fr. à 75 fr. »; avoines, 65 fr. » à 73 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 98 fr. 40 à » fr. ». Buenos-Ayres, 51 fr. 25 à » ». Chicago, 71 fr. 35. — Sons, 48 fr. à 54 fr. — Recoupettes, de 40 à 45 fr.; remoulages, de 45 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 200 à 260 fr. — Hollande commune, de 95 à 135 fr.; jaune ronde, de 60 fr. à 70 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 90 fr. à 110 fr.; Saint-Malo, 65 fr. à 70 fr.; Rosa, » fr. à » fr. Sterling, de 75 à 90 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 150 fr. à 185 fr.; paille d'avoine, de 160 fr. à 195 fr.; paille de seigle, 160 fr. à 195 fr.; luzerne, 300 fr. à 330 fr.; foin, 280 fr. à 320 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Midi, de 480 à 510 fr.; trèfles violet du Nord, de » à » fr.; Féveroles, de » à » fr.; sainfoin, 200 à 210 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, » fr. »; d'arachide blanc extra, 85 fr. à fr.; Coprah, 66 fr.; Arachides courant, 68 fr. 50

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 193 fr. » à 194 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 14 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 18 fr. ». — Moutons, 5 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 50. — Longe, de 11 fr. » à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 109 fr. » à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 93 fr. 50 à 101 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 110 fr. » à 115 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 253 fr. 100 kgs; neige, 258 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 1 0 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins d'Italie, de 700 fr. » à 900 fr. ». — Chasselas de Moissac, de 800 fr. à 1.400 fr. — Châtaignes, de 80 fr. à 180 fr. — Noix, de 600 fr. » à 800 fr. ». — Poires d'Italie, de 400 à 800 fr. — Poires communes, de 130 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 350 fr. à 500 fr. — Bananes, de 450 fr. à 550 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 250 fr. à 1.000 fr. — Choux verts, 40 à 80 fr. le 100. — Girolles, de 600 à 800 fr. — Choux-fleurs, 50 à 400 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 250 à 380 fr. — Laitues de Paris, de 50 à 90 fr. le cent. — Haricots verts d'Algérie, de 250 à 600 fr. — Artichauts de Paris, de 30 à 250 fr. — ndives françaises, de 300 à 600 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.